



PFIRSICHSTRUDEL



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

270 g Tante Fanny frischer Blätterteig, 1 Packung
Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Magertopfen / Quark

2 Ei(er)

80 g Staubzucker

2 EL Maisstärke

Zitronenschale

1 Pkg. Vanillezucker

50 g Biskotten/Löffelbiskuits, zerbrösel

500 g Pfirsichkompott, abgetropft, in Spalten geschnitten

1 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Eier, Staubzucker, Stärke, Zitronenschale und Vanillezucker dazugeben und schaumig schlagen. Brösel untermischen.
3. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, mit Ei bestreichen und in der Mitte die Füllung verteilen.
4. Pfirsiche mit Stärke vermischen und darauflegen.
5. Vorsichtig zusammenklappen und verschließen.
6. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
8. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auskühlen lassen.